

Unité bidépartementale Eure Orne
1 avenue du Maréchal Foch
CS 50021
27000 Évreux

Évreux, le 26/01/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 04/12/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

BOULANGERIE EVREUX

Rue Colbert
27000 Évreux

Références : UBDEO-2026-29
Code AIOT : 0100055733

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 04/12/2025 dans l'établissement BOULANGERIE EVREUX implanté Rue Colbert 27000 Évreux. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Dans le cadre de l'action nationale 2024 relative à l'obligation de tri des déchets dans les enseignes de restauration, et d'utilisation de vaisselle réemployable, l'inspection des installations classées s'est rendue de façon inopinée dans le restaurant BOULANGERIE LOUISE de Evreux le 17 septembre 2024 qui dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration sur place afin de vérifier son application.

L'inspection du 4 décembre 2025 a pour objet de vérifier les suites mises en œuvre par l'exploitant aux demandes formulées à la suite de l'inspection du 17 septembre 2024.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- BOULANGERIE EVREUX
- Rue Colbert 27000 Évreux
- Code AIOT : 0100055733
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La boulangerie Louise propose une large gamme de pain, viennoiseries, sandwich, pâtisserie, pizza, salades, etc avec formules à déguster sur place ou à emporter.

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'Inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle ;
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée ;
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite ;
- la prescription contrôlée ;
- à l'issue du contrôle :
 - ◆ le constat établi par l'Inspection des installations classées ;
 - ◆ les observations éventuelles ;
 - ◆ le type de suites proposées (voir ci-dessous) ;
 - ◆ le cas échéant la proposition de suites de l'Inspection des installations classées à Monsieur le Préfet ; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, des suites graduées et proportionnées avec :
 - ◆ soit la demande de justificatifs et/ou d'actions correctives à l'exploitant (afin de se conformer à la prescription) ;
 - ◆ soit conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement des suites (mise en demeure) ou des sanctions administratives ;
- « Faits concluant à une prescription inadaptée ou obsolète » : dans ce cas, une analyse

approfondie sera menée a posteriori du contrôle puis éventuellement une modification de la rédaction de la prescription par voie d'arrêté préfectoral pourra être proposée.

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

Les fiches de constats suivantes font l'objet d'une proposition de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
2	Système de collecte séparée pour emballages et biodéchets dans un ERP	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2	Avec suites, Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	Demande d'action corrective	1 mois

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342	Avec suites, Mise en demeure, déchets	Levée de mise en demeure
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Avec suites, Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	Sans objet

2-3) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

L'inspection a constaté que l'exploitant a mis en œuvre les actions correctives suffisantes pour répondre à la mise en demeure du 27 janvier 2025 faisant suite à l'inspection du 17 septembre

2024.

Concernant les autres demandes formulées à l'issue du précédent contrôle, l'inspection a constaté que l'exploitant a mis en œuvre des actions qui ne lèvent qu'en partie les écarts réglementaires constatés. Il reste à mettre en place la collecte sélective des biodéchets produits en salle par les clients du restaurant.

Au regard des actions déjà déployées, l'inspection ne propose pas, à ce stade, de suite administrative aux écarts réglementaires non levés.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Actions nationales 2025, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place
Point de contrôle déjà contrôlé : <ul style="list-style-type: none">• lors de la visite d'inspection du 17/09/2024• type de suites qui avaient été actées : Avec suites• suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Mise en demeure, déchets
Prescription contrôlée : <p>A compter du 1er janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables. Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa sont précisées par décret.</p>
Constats : <p>Lors de l'inspection du 17 septembre 2024, l'inspection a constaté que la salle de restaurant comprend plus d'une vingtaine de places assises mais le restaurateur ne disposait d'aucune vaisselle réemployable disponible.</p> <p>Lors de l'inspection du 4 décembre 2025, l'inspection a constaté que la gérante a acheté et mis à disposition de la vaisselle réemployable. Le restaurant dispose par ailleurs d'un dispositif de lavage.</p>
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Levée de mise en demeure

N° 2 : Système de collecte séparée pour emballages et biodéchets dans un ERP

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2
Thème(s) : Actions nationales 2025, Tri et collecte séparée des biodéchets et emballages du public

<p>Point de contrôle déjà contrôlé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lors de la visite d'inspection du 17/09/2024 • type de suites qui avaient été actées : Avec suites • suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Les exploitants des établissements recevant du public, au sens de l'article L. 123-1 du code de la construction et de l'habitation, organisent la collecte séparée des déchets du public reçu dans leurs établissements ainsi que des déchets générés par leur personnel. Pour cela, ils mettent à la disposition du public des dispositifs de collecte séparée des déchets d'emballages ménagers constitués majoritairement de plastique, acier, aluminium, papier ou carton ainsi que des déchets d'imprimés papiers et de papiers à usage graphique, d'une part, et des biodéchets, d'autre part. Sont soumis à cette obligation (prévue à l'article L. 541-21-2-2) les établissements recevant du public produisant plus de 1 100 litres de déchets, tous déchets confondus, par semaine.</p>
<p>Constats :</p> <p>Lors de la visite du 17/09/2024, l'inspection a constaté que les biodéchets n'étaient pas collectés séparément et étaient déposés par le restaurateur dans les bacs dédiés aux ordures ménagères du local poubelle.</p> <p>Lors de l'inspection du 4 décembre 2025, l'inspection a constaté que l'exploitant a mis en place une collecte séparée pour les biodéchets générés au niveau de la partie cuisine. Au niveau du restaurant, l'exploitant a mis en place une collecte séparée pour les déchets recyclables, les biodéchets sont eux mélangés avec les ordures ménagères.</p> <p>Entre les deux contrôles, les actions correctives mises en place par l'exploitant sont satisfaisantes uniquement pour les déchets produits lors de la préparation des repas.</p>
<p>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</p> <p>Le restaurateur réalise une collecte sélective des bio déchets produits en salle par les clients du restaurant.</p>
<p>Type de suites proposées : Avec suites</p>
<p>Proposition de suites : Demande d'action corrective</p>
<p>Proposition de délais : 1 mois</p>

N° 3 : Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur

<p>Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I</p>
<p>Thème(s) : Actions nationales 2025, Tri et collecte séparée des biodéchets</p>
<p>Point de contrôle déjà contrôlé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lors de la visite d'inspection du 17/09/2024 • type de suites qui avaient été actées : Avec suites • suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande

d'action corrective

Prescription contrôlée :

Au plus tard le 31 décembre 2023, cette obligation [de tri à la source des biodéchets] s'applique à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, y compris aux collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets et aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets. Les biodéchets qui ont fait l'objet d'un tri à la source ne sont pas mélangés avec d'autres déchets.

Constats :

Lors du contrôle du 17 septembre 2024, l'inspection a constaté qu'aucun ramassage des biodéchets n'est réalisé pour cet établissement. Aucune prestation privée n'avait été mise en place à ce jour. Les biodéchets restant mélangés aux autres déchets sont collectés avec le flux des déchets de type "ordures ménagères".

Lors du présent contrôle, l'inspection a constaté que l'exploitant a contractualisé avec la société REFFOD pour la prise en charge des biodéchets en vue de leur valorisation.

Bien que partiel du fait de l'absence de tri des déchets produits par les clients du restaurant en salle, l'exploitant a répondu de manière satisfaisante à la demande de l'inspection formulée à la suite du contrôle du 17 septembre 2024, à savoir établir un contrat de collecte avec soit la collectivité, soit un prestataire privé, visant à valoriser les biodéchets triés séparément des autres déchets pour assurer une valorisation spécifique à cette typologie de déchets comme par exemple la méthanisation.

Type de suites proposées : Sans suite